



Menu degustazione

Stuzzichino di benvenuto

..

Cocktail di gamberi, "rosso mazara del vallo", da ieri a oggi

Pomodoro e pomodoro

..

Cappellacci di maionese al dragoncello, alici marinate, limone, panna acida

Ravioli di manzo alla brace, intingolo ai peperoni, melassa al melograno

..

Katsu sando di pesce spada, guacamole all'olio "7 machos"

Copertina di vitello, condimento alla pizzaiola

..

Pre dessert

Pina Colada (cocco, ananas, rum)

"il cri cri torino" gelato, cioccolato gianduja amaro, nocciole, sale

Piccola Pasticceria

Il menu degustazione con vini in abbinamento è proposto a 160 euro per persona.